



**„IL FORNO“
MANCHE MÖGEN'S HEISS !**

DER NEUE BEI FRIEDRICH

**Unser optisches Designstück mit einem
Dauertemperaturbereich bis 380° Grad**

Friedrich

KURZ UND HEISS! OPTISCHES DESIGNSTÜCK, DAS PIZZA BACKEN KANN

Ein Neuer bei Friedrich aus Solingen

„Il forno“ (ital. der Ofen) hat die Ofenfamilie von Friedrich in Solingen erweitert.

Der Handwerksbäcker hat es sich zur Aufgabe gemacht, auch im Snackbereich einen Schritt nach vorne zu gehen, um der Industrie und dem Discounter Paroli zu bieten.

Die Filialen werden immer mehr zum Themenbereich und Treffpunkt. Freestander sind hipp und auch notwendig, um sich im Handwerk mehr unter Beweis zu stellen.



DER HANDWERKSBÄCKER BIETET MITTLERWEILE MITTAGSTISCH UND SNACKS IM GRÖßEREN STIL AN, WAS AUCH STANDORTSICHERUNG BEDEUTET.

Hier hat sich Friedrich gedacht, warum nicht auch einen „RICHTIGEN“ Pizzaofen anbieten wie den neuen „Il forno“. Friedrich hat nicht nur ein optisches Designstück entwickelt, sondern einen Ofen, der Pizza backen kann, kurz und heiß!

„Il forno“ hat einen Dauertemperaturbereich bis 380° Grad und ermöglicht so, eine Pizza zu backen wie es der „Pizza Bäcker“ sich wünscht, um

die Belegung auf der Pizza nicht auszutrocknen. „Il forno“ wird es in verschiedenen Ausführungen geben. Der Kunde kann, wie bei dem herkömmlichen Etagenofen, viele Variationen an Herdmaßen und Etagenanzahlen bekommen.

Seine geschwungene Vorderfront ist ein neuer Stil bei Friedrich, welcher seinesgleichen sucht.

Friedrich
Solingen

Friedrich GmbH
Bonner Straße 329
D-42697 Solingen
Tel. + 49(0)212/233 1585
info@friedrich-solingen.de
www.friedrich-solingen.de

Friedrich
Sachsen

Friedrich Sachsen GmbH
Wilsdruffer Straße 4
D-01723 Wilsdruff
Tel. + 49(0)35 204/786 972
info@friedrich-sachsen.de
www.friedrich-sachsen.de